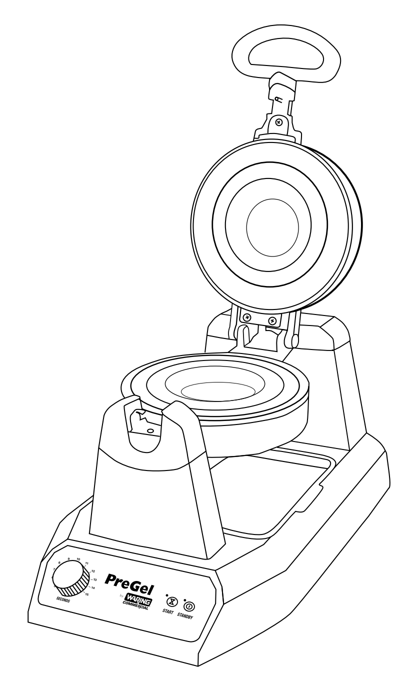


GELATO PANINI PRESS
PRENSA-PANINI CON *GELATO*
PRESSE-PANINI AU *GELATO*



WWGP180

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction, lire attentivement le mode d’emploi avant de l’utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.**
3. Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs.
4. To protect against fire, electric shock, and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, OR UNIT in water or other liquids.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge.

   Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Waring Authorized Service Facility for examination, repair, or adjustment.**
7. The use of accessory attachments not recommended by Waring may result in fire, electrical shock, or injury to persons.
8. Do not use outdoors, or use for other than intended use.
9. Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. When finished baking, press STANDBY and unplug the unit.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always begin by plugging appliance into wall outlet.

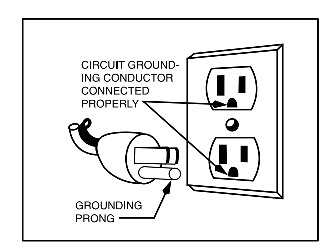
14. WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, REPAIRS SHOULD BE MADE ONLY BY AUTHORIZED PERSONNEL. DO NOT REMOVE THE BASE PANEL. NO USER-SERVICEABLE PARTS ARE INSIDE.

15. To acquire another instruction manual go to: **www.waringcommercialproducts.com**

SAVE THESE INSTRUCTIONS
APPROVED FOR COMMERCIAL USE

GROUNDING INSTRUCTIONS

For your protection, the Waring® Commercial Gelato Panini Press is supplied with a molded 3-prong grounding-type plug and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in the figure.



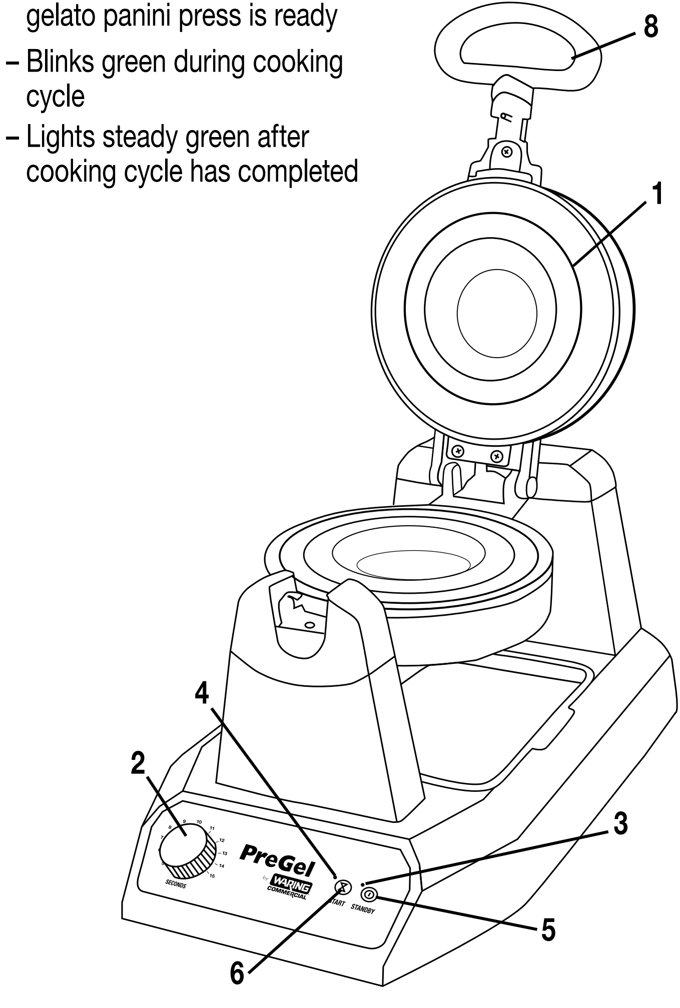
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or animals, or tripped over.

SPECIAL FEATURES

1. **Cooking Surface**
2. **Time Control Knob**
   – Adjustable for different recipes and personal preference
3. **Power Indicator Light**
   – Lights red when unit is on and heating up
4. **Ready Indicator Light**
   – Lights steady green when gelato panini press is ready
   – Blinks green during cooking cycle
   – Lights steady green after cooking cycle has completed
5. **STANDBY Button**
6. **START Button**
   – Starts baking cycle when pressed
7. **Indicator Beeps** (not shown)
   – Will beep 6 times when unit is ready
   – Will beep 3 times when cooking cycle is complete
8. **Handle**



INTRODUCTION

The Waring® Commercial PreGel® Gelato Panini Press is uniquely designed to create a delicious new trend in frozen desserts called panini gelato. The concept sandwiches a scoop of gelato, frozen yogurt or ice cream and an optional topping in between a sweet bun. The machine lightly sears the two halves of sweet bun together to lock in the frozen dessert and toppings for a completely sealed pocket. The delicate nature of the searing process allows chefs to seal the bread together without melting the frozen dessert inside.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Before using your Waring® Commercial Gelato Panini Press for the first time, remove any dust from shipping by wiping the plates with a damp cloth. Remove all protective paper and wrapping.
2. Plug cord into wall outlet.

   Press the STANDBY button. The Power Indicator light will illuminate (red) to signal that power is on. It will now begin the preheating process. This should take about 4 minutes. The machine will sound 6 beeps and the Ready Indicator light (green) will go on to signal the unit is ready for baking.

NOTE: The first time you use your gelato panini press, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal, and common to heating appliances.

3. Set the desired time setting on your gelato panini press (from 5 to 15 seconds).
4. To prepare your gelato panini, cut bread in half horizontally and add spreads, toppings, gelato and/or any other frozen dessert of your choice to the bottom half. Position the top half over the bottom half. When doing so, be sure all toppings are completely covered by the bread.
5. Place the gelato panini into the cavity of the gelato panini press. Be sure to position the panini to the center so that when closed, the perimeter of the bread will be pressed to the flat outer edge of the cavity.
6. Press the top heating plate over the gelato panini firmly and press the START button to start the baking cycle. The green LED light should blink during the baking cycle. Once the

cycle is complete, the unit will beep 3 times. Open the press and remove your gelato panini using a non-metal utensil.

7. Serve your gelato panini as desired.

For any questions regarding recipes, ingredients and techniques, please contact PreGel:

PreGel AMERICA
4450 Fortune Ave. NW
Concord, NC 28027

Toll-free: 866 977 3435
Direct: 704 707 0300

Email: info@pregelamerica.com
Website: www.pregelamerica.com

CLEANING AND MAINTENANCE

Once you have finished baking, press STANDBY button and remove plug from electrical outlet. Leave top lid open and allow grids to cool before cleaning.

Never take your gelato panini press apart for cleaning. Simply brush crumbs from grooves and absorb any excess cooking oil by wiping with a dry cloth or paper towel. You may clean the cleaning surface by wiping with a damp cloth to prevent staining and sticking from ingredients or oil buildup.

Be certain grids have cooled completely before cleaning. If food adheres to plates, simply pour a little cooking oil onto the area and let stand approximately 5 minutes, allowing food to soften for easy removal.

To clean exterior, wipe with a soft dry cloth. Never use an abrasive cleanser or harsh pad. NEVER IMMERSE CORD, PLUG OR UNIT IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

Any other servicing should be performed by an authorized service center.

LIMITED ONE YEAR WARRANTY

Waring warrants every new Waring® Commercial PreGel® Gelato Panini Press to be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with foodstuffs, nonabrasive liquids (other than detergents) and nonabrasive semi-liquids, providing it has not been subject to loads in excess of the indicated rating.

Under this warranty, Waring will repair or replace any part which, upon our examination, is defective in materials or workmanship, provided the product is delivered prepaid to the Waring Service Center at:
314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, or any Factory Approved Service Center.

This warranty does not: a) apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to use or due to repairs or servicing by other than the Waring Service Center or a Factory Approved Service Center, or due to abuse, misuse, overloading or tampering; or b) cover incidental or consequential damages of any kind.

Warning: This warranty is void if appliance is used on Direct Current (DC).

WARING® COMMERCIAL

WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre las cuales las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que enfríe antes de instalar o remover piezas y antes de limpiarlo.**
3. No toque las superficies calientes. Utilice el mango y los botones o perillas.
4. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, NO SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO en agua u otro líquido.
5. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato, o aquellas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén limitadas, no deben utilizar este aparato.

   Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
6. **No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. Regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.**
7. El uso de accesorios no recomendados por Waring presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
8. No lo utilice en exteriores, ni para ningún otro fin que no sea el indicado.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o una hornilla eléctrica caliente, ni en un horno caliente.
11. Al final de la cocción, presione el botón STANDBY y desconecte el cable de la toma de corriente.

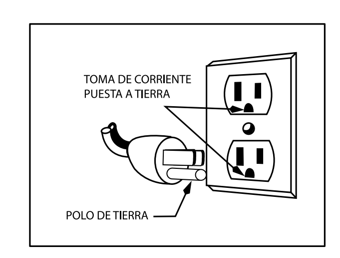
12. Tenga sumo cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Siempre conecte el cable a la toma de corriente antes de encender el aparato.
14. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, LAS REPARACIONES DEBEN SER REALIZADAS POR UN TÉCNICO CALIFICADO. NO DESARME EL APARATO. ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO.
15. Para conseguir una copia de este manual de instrucciones, visite **www.waringcommercialproducts.com**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

APROBADO PARA USO COMERCIAL

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Para su protección, el cable de su prensa-panini con *gelato* Waring® Commercial está dotado de un enchufe con puesta a tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.



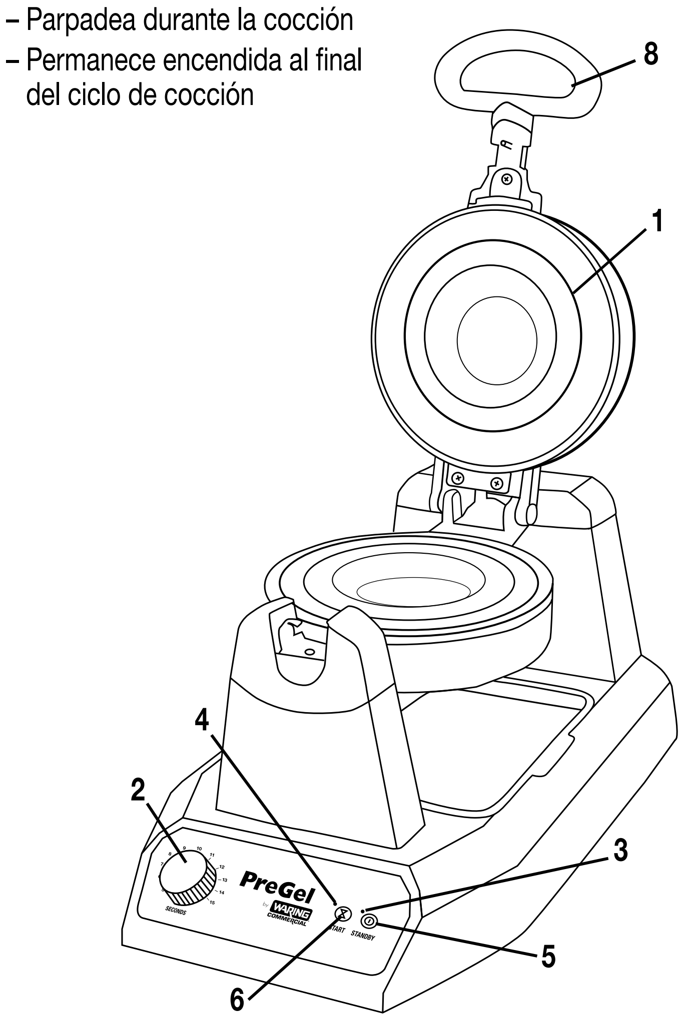
USO DE EXTENSIONES

El cable proveído con este aparato es corto, para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Puede usarse una extensión eléctrica con cuidado.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Es importante colocar la extensión sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños o animales no puedan jalarla o tropezar con ella.

CARACTERÍSTICAS

1. **Superficie de cocción**
2. **Temperatura ajustable**
   – Ajuste la temperatura según la receta o al gusto
3. **Luz de encendido (roja)**
   – Indica que el aparato está bajo tensión y calentando
4. **Luz de listo (verde)**
   – Indica que el aparato está listo
   – Parpadea durante la cocción
   – Permanece encendida al final del ciclo de cocción
5. **Botón STANDBY**
6. **Botón START**
   – Empieza el ciclo de cocción
7. **Señal sonora** (no ilustrada)
   – Emite 6 pitidos cuando el aparato está listo
   – Emite 3 pitidos al final del ciclo de cocción
8. **Asa**



INTRODUCCIÓN

El prensa-panini con *gelato* PreGel® de Waring® Commercial ha sido especialmente diseñado para crear un nuevo tipo de postre helado: el panini con *gelato*. Se trata de un sabroso sándwich de pan dulce/bollo/brioche relleno con *gelato*, helado de yogur, helado u otra guarnición, y ligeramente asado. La máquina prensa delicadamente las dos mitades del pan dulce/bollo/brioche, sellando el postre helado en el centro de éste. El proceso es tan delicado que el postre helado no se derrite.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente húmedo para remover el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de embalaje y protección.
2. Enchufe el cable en una toma de corriente.

   Oprima el botón STANDBY. La luz de encendido (roja) se encenderá, lo que indica que el aparato está bajo tensión. El aparato empezará a calentar. Esto debería demorar aproximadamente 4 minutos. Cuando esté listo, la luz de listo (verde) se encenderá y el aparato emitirá 6 pitidos.

NOTA: Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use. Esto es normal.

3. Elija el tiempo de cocción deseado, de 5 a 15 segundos.
4. Corte el pan/bollo/brioche horizontalmente a la mitad y coloque el *gelato*, postre helado o guarnición de su elección en el centro de la mitad inferior. Cierre le "panini", asegurándose de que el pan/bollo/brioche cubra completamente la guarnición.
5. Coloque el "panini" en la cavidad en el centro de la placa inferior del prensa-panini con gelato. Cerciórese de colocar el "panini" en el centro de la placa, de manera que las orillas del pan/bollo/brioche sean prensadas uniformemente durante la cocción.
6. Baje la placa superior, presionando firmemente, y oprima el botón START. La luz verde empezará a parpadear y seguirá parpadeando hasta el final de la cocción. Al final del ciclo de cocción, la unidad emitirá 3 pitidos. Abra la placa y retire el "panini" con gelato, usando un utensilio no metálico.

7. Sirva el "panini" con *gelato* como desea.

Si tiene preguntas acerca de las recetas, de los ingredientes o de las técnicas, comuníquese con:

PreGel AMERICA
4450 Fortune Ave. NW
Concord, NC 28027

Número gratis: 866 977 3435
Número directo: 704 707 0300

Email: info@pregelamerica.com
Sitio Web: www.pregelamerica.com

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de terminar, presionar el botón STANDBY y desconecte el aparato de la toma de corriente. Abra las placas y permita que enfríen antes de limpiarlas.

Nunca desarme el aparato para limpiarlo. Elimine los residuos de las placas con una brocha y absorbe el aceite con un papel absorbente o un paño seco. Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo se desea para eliminar y prevenir las manchas y los residuos pegajosos.

Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas.
Si hay alimentos pegados sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante aproximadamente 5 minutos. Esto remojará los alimentos secos para facilitar la limpieza.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos. NUNCA SUMERJA EL CABLE, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Waring garantiza todo nuevo prensa-panini con *gelato* PreGel® Waring® Commercial contra todo defecto de materiales o fabricación durante un año a partir de la fecha de compra, siempre que haya sido usada con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de detergentes) y semi-líquidos no abrasivos, y que no haya sido sujeta a cargas que excedan su máxima capacidad.

Bajo esta garantía, Waring reparará o reemplazará toda pieza que, tras estar inspeccionada por nuestro servicio posventa, demuestre defectos de materiales o fabricación, siempre que el producto se entregue con franqueo pagado a:
314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, o a cualquier servicio postventa aprobado.

Esta garantía: a) no se aplica a ningún producto desgastado, defectuoso, dañado o roto debido a uso, reparaciones/servicio realizados por personas no autorizadas, o abuso, mal uso, sobrecarga o daños intencionales; b) no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Advertencia: El utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant toute manipulation ou entretien.**
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
4. Afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures, NE PAS PLONGER LE CORDON, LA PRISE OU L'APPAREIL dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ou des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires.

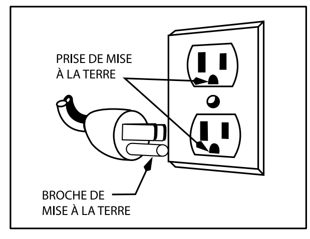
   Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. **Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou s'il est abîmé. Envoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.**
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'air libre ou à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne pas mettre l'appareil sur ou à proximité d'une plaque à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.

11. À la fin de la cuisson, appuyer sur STANDBY et débrancher l'appareil
12. Faire particulièrement attention lorsque vous déplacez un appareil qui contient de l’huile ou autre liquide chaud.
13. Brancher l'appareil avant de l'allumer.
14. AVERTISSEMENT : AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES D’INCENDIE OU D’ÉLECTROCUTION, TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN TECHNICIEN AUTORISÉ. NE PAS DÉMONTER LE BOÎTIER. CET APPAREIL NE CONTIENT AUCUNE PIÈCE POUVANT ÊTRE RÉPARÉE PAR L'UTILISATEUR.
15. Pour obtenir une copie de ce manuel d'instructions, visiter : **www.waringcommercialproducts.com**

GARDER CES INSTRUCTIONS
USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Pour votre protection, le presse-panini au *gelato* Waring® Commercial est équipé d'une fiche à trois broches. Cette fiche doit être branchée dans une prise de terre correctement configurée (voir illustration ci-contre).



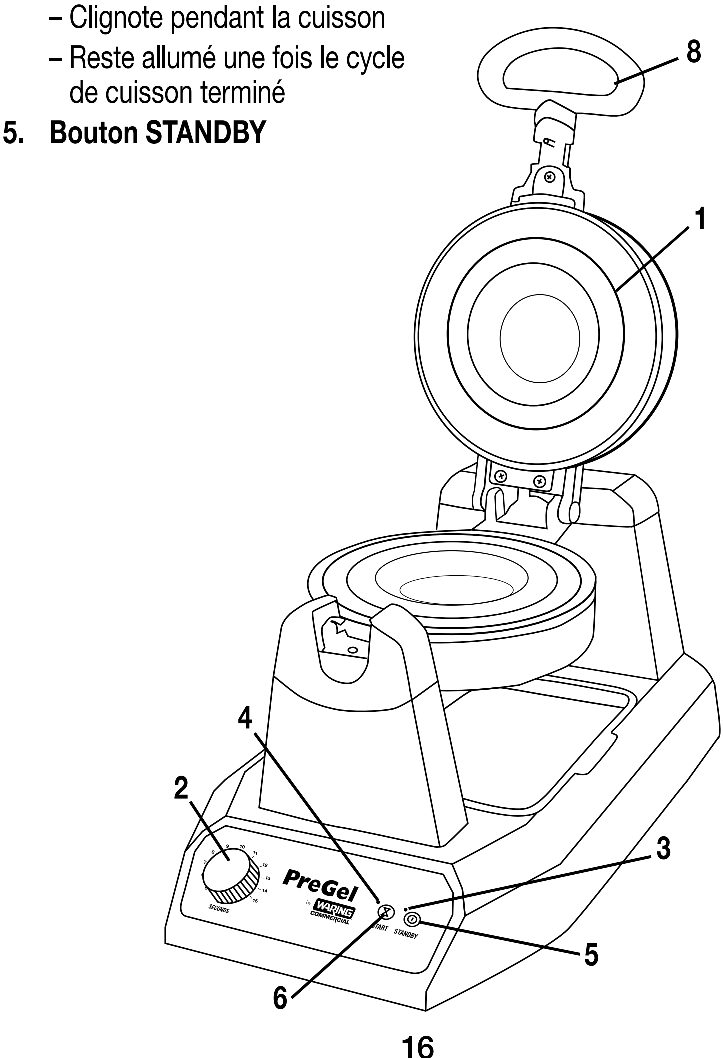
UTILISATION DE RALLONGES ÉLECTRIQUES

Pour des raisons de sécurité, cet appareil est équipé d’un cordon d’alimentation court. Une rallonge électrique pourra être utilisée au besoin, pourvu que les précautions suivantes soient prises.

Veillez à ce que les spécifications électriques de la rallonge soient au moins égales à celles de l'appareil, ne la laissez pas pendre au bord d’une table ou d’un plan de travail et veillez à ce qu’elle soit placée de telle manière qu’un enfant ou un animal ne puisse pas y trébucher ou la tirer.

CARACTÉRISTIQUES

1. **Plaque de cuisson**
2. **Réglage de température**
   – Variable selon la recette et les goûts personnels
3. **Voyant d'alimentation (rouge)**
   – Indique que l'appareil est sous tension et chauffe
4. **Voyant de préchauffage (vert)**
   – Indique que l'appareil est prêt
   – Clignote pendant la cuisson
   – Reste allumé une fois le cycle de cuisson terminé
5. **Bouton STANDBY**
6. **Bouton START**
   – Démarre le cycle de cuisson
7. **Signal sonore** (non illustré)
   – Sonne 6 fois quand l'appareil est prêt
   – Sonne 3 fois pour indiquer que le cycle de cuisson est terminé
8. **Poignée**



INTRODUCTION

Le presse-panini au *gelato* PreGel® de Waring® Commercial a été spécialement conçu pour cuire un tout nouveau type de dessert glacé : le panini au *gelato*. Il s'agit d'un délicieux sandwich de pain sucré/brioche fourré au gelato, au yaourt glacé, à la glace ou autre garniture, et légèrement grillé. L'appareil presse délicatement les deux moitiés de pain/brioche ensemble, scellant le dessert glacée à l'intérieur. Le processus est si délicat que le dessert glacé ne fond pas.

MODE D'EMPLOI

1. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essuyer les plaques de cuisson à l'aide d'un linge humide afin d'éliminer la poussière accumulée pendant le transport. Retirer le matériel de protection et d'emballage.
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique.

   Appuyer sur le bouton STANDBY. Le voyant lumineux de mise sous tension (rouge) s'allumera. L'appareil commencera à chauffer. Cela devrait prendre environ 4 minutes. Une fois prêt, le voyant de préchauffage (vert) s'allumera et l'appareil sonnera 6 fois.

REMARQUE : Il se peut que l'appareil fume et émette une légère odeur lors de la première utilisation. Cela est tout à fait normal.

3. Choisir le temps de cuisson voulu, de 5 à 15 secondes.
4. Couper le pain/la brioche en deux et ajouter la garniture, le gelato ou le dessert glacé de votre choix au centre de la moitié inférieure. Refermer le "panini", en vous assurant que le pain/la brioche recouvre complètement la garniture.
5. Placer le "panini" dans la cavité au centre de la plaque inférieure du presse-panini au *gelato*. Veiller à placer le "panini" bien au centre de la plaque, de façon à ce que les bords du pain/de la brioche soit pressés uniformément pendant la cuisson.
6. Abaisser la plaque supérieure, en appuyant fermement, et appuyer sur le bouton START. Le voyant lumineux vert se mettra à clignoter et clignotera pendant toute la durée de la cuisson. À la fin du cycle de cuisson, l'appareil sonnera 3 fois. Ouvrir la plaque et retirer le panini au gelato à l'aide d'un ustensile non métallique.

7. Servir le panini au *gelato* comme désiré.

Pour toute question au sujet de recettes, d'ingrédients ou de techniques de cuisson, contacter :

PreGel AMERICA
4450 Fortune Ave. NW
Concord, NC 28027

Sans frais : 866 977 3435
Numéro direct : 704 707 0300

Email : info@pregelamerica.com
Site internet : www.pregelamerica.com

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lorsque vous avez terminé, appuyer sur STANDBY puis débrancher l'appareil. Ouvrir les plaques et les laisser refroidir avant de les nettoyer.

Ne jamais démonter l'appareil pour le nettoyer. Éliminer les miettes à l'aide d'un pinceau à pâtisserie et essuyer les plaques avec une serviette en papier ou un linge sec pour absorber l'huile. Utiliser un linge humide au besoin pour éliminer y prévenir les taches et les résidus collants.

Important : Laisser les plaques refroidir avant de les nettoyer.
Si des aliments ont adhéré plaques, verser un peu d'huile dessus et attendre 5 minutes. Cela détrempera les aliments séchés et aidera à nettoyer les plaques.

Essuyer le boîtier de l'appareil à l'aide d'un linge doux et sec. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons récurants. NE JAMAIS PLONGER LE CORDON, LA PRISE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Toute autre réparation doit être effectuée par un service après-vente autorisé.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Waring garantit tout nouveau presse-panini au *gelato* PreGel® Waring® Commercial contre tout vice de matière ou de fabrication pendant une période d'un an suivant sa date d’achat, à condition qu’il ait été utilisé uniquement avec des produits alimentaires, des liquides non-abrasifs (autres que des détergents) et des semi-liquides non-abrasifs, à condition que l'appareil n'ait pas été soumis à des charges excédant sa capacité maximale.

Au titre de cette garantie, Waring réparera ou remplacera toute pièce nous paraissant afficher un vice de matière ou de fabrication. Pour un service au titre de cette garantie, envoyez l'appareil, port payé, au service après-vente ci-dessous ou amenez-le à un centre de réparation agréé.
314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790.

Cette garantie a) n’est pas valable si l’appareil est endommagé, cassé, détérioré ou s’il affiche un vice ou défaut résultant de l’utilisation, de l’entretien ou de la réparation par des personnes non autorisées, ou consécutif à l’usage abusif ou inapproprié, à la surcharge ou à la modification de l'appareil ; b) ne couvre aucun dommage accessoire ou indirect.

Avertissement : Brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.



WARING COMMERCIAL
314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790

314 Ella T. Grasso Ave.
Torrington, CT 06790
www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine
WWGP180 IB

13WC140620

IB-12175